



Á Vadhorn á Strondum arbeiða umleið 80 fólk, og her er rættiliga stöðugt arbeiði. Samlaða ráfiskanøgðin í fjør var eini 6.500 tons, harav 2.500 tons var frystur fiskur

leið. Ikki tí, at ísfiskaskip ikki eisini eru komin heim við hampiliga góðum fiski, men vandin er, at skipini fáa eina langa heimferð, og tá gerst fiskurin gamal. Hinvegin hevur blóðging, handfaringin og hagreiddingin sjálvandi stóran týðning fyri dygdina á fiskinum.

### BETRI PRÍSUR Í ÁR

Jógvan Gregesen væntar, at fiskaprísurin, sum føroysku línuskipini á Flemish Kap fara at fáa í ár, verður væl betri enn í fjør.

Hann sigur, at avhøvdaði og frysti toskurin helst verður eini 30% dýrari at keypa í ár enn í fjør, og hann væntar, at prísurin á hesum toski fer úr umleið 16 krónum og upp í einar 22 krónur fyri kilo.

– Prísurin er sum altíð tengdur at útboði og eftirspurningi, og tað hevur kanska eisini sín týðning, at toskavotan í Barentshavinum er minkað. Eg vænti eisini, at ísfiskurin, sum Váðasteinur kemur heim við, verður seldur væl dýrari í ár, enn hann hevði verið fyri einum ári síðan.

Stjórin í Vadhorn vísir á, at felagið, sum hann starvast fyri, eigur eingi skip, og tað eru fáir »leysgangarar« eftir innan línu-flotan. Flestu skip eru onkusvegna knýtt at onkrum fiskaframleiðara.

– Soleiðis, sum eg síggi tað, eru eisini fáir línubátar eftir, sum ikki á ein ella annan hátt eru knýttir at øðrum feløgum í fiski-vinnuni.

### BÚNAÐUR SALTFSKUR

Tað er trupult at spáa um framtíðina innan føroyska saltfiskaframleiðslu og sølu av saltfiski.

– Tað er ein sannroynd, at færri og færri eta saltfisk. Vørur úr saltfiski hava leingi verið dýrar at keypa hjá teimum, sum skulu eta fiskin, samstundis sum aðrar vørur eru vorðnar bíligari. Hetta ger, at fólk, sum áður keyptu saltfisk, kanska í størri mun eru farin at keypa aðrar vørur. Nøgdirnar av saltfiski eru minkaðar, men kiloprísurin er øktur. Tað hevði kanska verið skilabetri, um prísurin á hesi vøru var eitt sindur lægri, soleiðis at brúkarin keypti meira.

Hann sigur, at Vadhorn framvegis heldur seg til ta »gomlu« saltfiskaframleiðsluna, har vøran at kalla er eitt »handverk«.

– Vit framleiða bæði flaktan saltfisk og fløk og gera einki við tað, sum rópt verður lættaltað. Okkara fiskur liggur og búnast í salti í minsta lagi í 14 dagar, og alt fer av landinum ófryst, sigur Jógvan Gregersen, stjóri í Vadhorn.



Faroe Origin á Toftum

# SKAPAR NÓGV FISKAARBEIÐI

FØROYSKT VINNULÍV SÆR EFTIR ØLLUM AT DØMA ØKTAR MØGULEIKAR Í SALTFSKI, NÚ VIT SEINASTU TÍÐINA HAVA FINGIÐ TVEIR NÝGGJAR SALTFSKAFRAMLEIÐARAR – ÁVIKAVIST Á TOFTUM OG Í SKOPUN

Vilmund Jacobsen

Eitt er, at saltfiskaframleiðsla í sær sjálvari bindur nógvan pening, tí lutfalsliga langt er frá keypi av fiski og framleiðslu til avskiping og sølu. Annað er, at virksemini er skapandi, um alt gongur væl, og tað eydnast at tryggja neyðugu rávøruna.

Vanligt var, at flakavirki, sum arbeiddu á traditionellan hátt við flaki og frysting, høvdu fleiri fólk í arbeiði enn saltfiskavirkini. Men, trupulleikin var ofta, at flakavirkini fingi ov lítið av ráfiski, og tí gjørdist fiskaarbeiði til atknýttu fólkinum eisini óstöðugt.

Føroyar hava gjøgnum fleiri ár havt nakrar dugnaligar saltfiskaframleiðarar. Millum hesar kunnu eitt nú nevast Vadhorn á Strondum, Fiskavirkið í Gøtu, Kósin í Klaksvík og Delta Seafood á Tvøroyri.

Í fleiri ár hevur Sandoy Seafood havt flakaframleiðslu í Skopun, og í nøkur ár hevði felagið eisini saltfiskaframleiðslu á virkinum, sum felagið eigur á Sandi.

Nú eru nøkur ár, síðan virkið á Sandi læt aftur, og fyri stívliga ári síðan læt eisini flaka-virkið í Skopun aftur, meðan leitað varð eftir, hvør leið skuldi gangast.

Í Skopun er virksemini við at koma í gongd aftur, og her hevur alifyritøkan Marine Harvest saman við arbeidarafeløgnum í Sandoyinni eisini givið sítt íkast til eina nýggja byrjan á virkinum í Skopun.

Frá at hava verið eitt flakavirki í mong ár,

verður virkið hjá Sandoy Seafood í Skopun nú eitt saltfiskavirki burtur av – eitt virki, sum fer at virka lættaltað fløk og móguliga saltfiskaportionir úr frystum fiski. Arbeiðið er so smátt byrjað, og sum tíðin gongur er væntandi, at stívliga 50 fólk fara at arbeiða í saltfiski í Skopun.

Á fyrrverandi Nyki á Toftum, sum Faroe Origin hevur átt seinna árin, er eisini verulig gongd við at koma á aftur.

Vadhorn á Strondum leigaði hetta virkið í trý ár, men tá leigusáttmálin gekk út í heyst, varð hann ikki longdur.

Virkið á Toftum var í mong ár eitt traditionelt flakavirki, men varð í sínari tíð bygt um og gjørt út sum saltfiskavirki.

Soleiðis hevur fyrrverandi Nykur verið eitt saltfiskavirki tey nógvu seinastu árin.

Nú Vadhorn ikki helt fram við virkseminum á Toftum, er eigarin Faroe Origin so smátt farin í holt við saltfiskaframleiðslu á virkinum. Hetta eru gleðilig tíðindi fyri fólk í kommununi – og ikki minst fyri tey, sum koma starvast í framleiðsluni á virkinum.

Samanumtikið er líkt til, at føroyskt vinnulív sær øktar móguleikar í saltfiski, og eftir er bara at vóna, at tað fer at gangast bæði verandi og nýggju framleiðarunum væl.

Við verandi saltfiskaframleiðarum og teimum, sum nú koma aftrat, kemur føroyska saltfiskavinnan at hava nógv fólk í arbeiði, og vónandi fer tað at eydnast at skapa øllum teimum, sum her starvast og koma at starvast, trygg og góð arbeiðspláss.